



412102S-2017



平顶山市溢河源食品有限公司企业标准

Q/PYS 0001S-2017

大拉皮

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

平顶山市溢河源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由平顶山市溢河源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李亚辉。

本标准自实施日起替代 Q/PYS 0001S-2017(2017-08-02)。

H N

Q B

大拉皮

1 范围

本标准规定了大拉皮的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用木薯淀粉为原料，加入水、食用盐、脱氢乙酸，经调糊、上浆、入模、蒸煮、切条、冷却、包装加工而成的非即食大拉皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.3 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的要求。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	宽条状	从样品中取出 1 袋，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味，品其滋味。
色 泽	灰白色	
气味、滋味	具有产品固有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	88	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	12	GB 5009.9
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

脱氢乙酸, g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

大拉皮是以食用木薯淀粉为原料，加入水、食用盐、脱氢乙酸，经调糊、上浆、入模、蒸煮、切条、冷却、包装加工而成的非即食大拉皮。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

平顶山市溢河源食品有限公司
2017年07月07日

